GSO 2197 (2011) (Arabic): Coffee and Coffee Products: Roasted Coffee Beans (Draft Standard)



BLANK PAGE

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2011

البن ومنتجاته: حبوب البن المحمص الكامل

Coffee and Coffee Products: Roasted Coffee Beans

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنهـا عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة .

تقدم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

البن ومنتجاته: حبوب البن المحمص الكامل

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بحبوب البن المحمصة الكاملة والمتحصل عليها من حبوب البن الأخضر المعامل بالحرارة المناسبة بغرض التحميص لإكسابها اللون والنكهة المميزة وذلك بعد استبعاد المواد الغريبة .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 442 "حب البن الأخضر" .

٣/٢ GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية ـ الجزء الأول " .

٤/٢ GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية ـ الجزء الثاني " .

٥/٢ GSO 988 " المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية ـ الجزء الأول " .

٦/٢ GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف ـ الأفلاتوكسينات " .

٧/٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول" .

٨/٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة ".

٩/٢ GSO ISO 950 " الحبوب - أخذ العينات (كحبوب)".

٣- المتطلبات العامة

١/٣ تكون حبوب البن الأخضر المستخدمة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبندين رقم (٢/٢).

٢/٣ لا يجوز إضافة أية مواد ملونة أو مواد دهنية.

٣/٣ ان يكون المنتج خالي من الحشرات وأجزائها أو مخلفاتها.

٤/٣ ألا تزيد بقايا المبيدات على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفات القياسية الخليجية الواردة بالبندين رقم (٣/٢) و (٤/٢).

٥/٣ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٥/٢).

٦/٣ ألا تزيد حدود السموم الفطرية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٦/٢).

٧/٣ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٧/٢).

٨/٣ ان تكون حبوب البن المحمص ذات لون متجانس يتراوح بين البني الفاتح والداكن .

٩/٣ لا تزيد نسبة الحبوب المتفحمة عن ٥٪ بالوزن.

١٠/٣ ألا يزيد محتوى الرطوبة عن ٥٪ بالوزن.

١١/٣ ألا يقل محتوى الكافيين عن ١٪ بالكتلة على أساس الكتلة الجافة .

١٢/٣ ألا يقل نسبة المادة الدهنية عن ١٣ ٪ محسوبة على أساس الوزن الجاف.

٤- التعبئة والنقل والتخزين

١/٤ التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الواردة بالبند ٨/٢ يجب مراعاة التالي:

١/١/٤ تعبأ حبوب البن المحمص في عبوات صحية نظيفة وجافة وسليمة وخالية من الرائحة غير المرغوبة وغير منفذة للهواء ومصنوعة من مواد تعبئة مناسبة.

٢/١/٤ تغلق العبوات جيداً بحيث تكون غير منفذة للهواء ويمكن أن تعبأ بالتفريغ أو في وجود غاز خامل .

٢/٤ النقل

يتم نقل البن المحمص المطحون بطريقة تقيه من الرطوبة والحرارة الزائدة والرائحة غير المرغوبة والتلف الميكانيكي .

٣/٤ التخزين

ان يتم تخزين المنتج في مخازن جيدة التهوية ونظيفة وجافة وخالية من الروائح غير المرغوبة.

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٩/٢) .

٦- طرق الفحص والاختبار

يتم إجراء الفحص والاختبار لمتطلبات هذه المواصفة القياسية طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية (GSO 1907 "طرق اختبار البن المحمص والمطحون").

٧- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الواردة بالبند ١/٢ يجب أن يوضح على العبوات ما يلي :

١/٧ التدريج حسب لون التحميص (فاتح أو وسط أو غامق) .

References

– Egyptian Standards 517,1474-1/ 2005 "Coffee And Its Products Part : 1 Coffee Products".

المراجع

– المواصفات القياسية المصرية م ق م ٥١٧, ١٤٧٤-٢٠٠٥/١ "البن ومنتجاته الجزء الأول : منتجات البن".